

Добро пожаловать в ресторан «Жажда Крови»!

Если вы держите в руках это меню, значит,
у нас есть общая страсть к познанию истинного
вкуса и ценности продукта.

Давайте совершать новые открытия вместе!

Совладелец и бренд-шеф
Павел Поцелуев

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф «Вителло тоннато» с перцами рамиро	3200
Татаки из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	2900
Панцанелла бакинские помидоры, сыр халуми и багет	1200
Авокадо, бакинские помидоры и ароматный шисо	1500
Огурцы, бакинские помидоры, базилик	890
Микс из фермерских салатов с пармезаном и цитрусовым соусом	2100
Мезе хумус из артишоков, запечённый перец рамиро, тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми	1600
Буррата с помидорами	1200
Фокачча с пармезаном и оливковым маслом	700

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запечённое говяжье ребро в корейском стиле	2700
Фуа-グラ	
• с бургундской «пьяной» вишней	2100
• с анчоусами	1800
Мозговая кость со свежей зеленью	1500
рекомендуем дополнить:	
• чёрный трюфель	1600
• соус чимичурри	550
Тако на пшеничной лепешке	1600
с рубленым стейком мачете и гуacamоле	
Запечённый фермерский камамбер	3600
с прямыми сливами	
Перцы рамиро с оливковым маслом	1200
Обожжённые оливки четыре вида	990

ТАРТАРЫ

Из мяса сухого созревания	1900
рекомендуем дополнить чёрной икрой	3500
Классический с обожжённым хлебом	1700
На мозговой косточке	2100
с крошкой из хлеба Перле	
Новое прочтение	1600
со сливочным соусом с анчоусами и белым трюфелем	
Рисовая пиццета	
• с пикантным тартаром	1700
• с белыми грибами и фуа-гра	1300
С белыми грибами	2300

ВАГЮ

Тартар	3000
Карпаччо	4000
Татаки	4000
Сесина кросс-вагю	2400

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Мясная тарелка	3600
коппа, сыровяленая колбаса, сесина	
Фермерские сыры	300
Ложка чёрной икры	3500
Карпаччо из мяса сухого созревания	1500
с ореховым ароматом	
рекомендуем попробовать с горгонзолой	450
Хлеб и масло	490
ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	

«Жажда крови» больше, чем ресторан.

Здесь всё построено на любви к продукту и его постоянном совершенстве. Совладелец и бренд-шеф Павел Поцелуев неустанно экспериментирует с разными отрубами и выходит за рамки обычного представления о мясе, не переставая удивлять.

Попробуйте стейки из нашего мясного ателье, чтобы почувствовать идеальное соотношение мраморности, сочности и особого вкуса.

SPECIAL DRY AGE

Авторское сухое созревание

Стейк, выдержаный с виски	Мраморность	Интенсивность вкуса	Мягкость	
	8	10	8	4500

Специально для вас мы можем приготовить стейки, которые находятся на особой полке камеры сухого созревания со сроком от 120 дней.

Цена указана за 100 г. Цена блюда зависит от его веса. Более детально о размере порции расскажет официант.

СТЕЙКИ

Цена указана за 100 г. Цена блюда зависит от его веса. Более детально о размере порции расскажет официант. Мраморность: Prime

	мраморность	интенсивность вкуса	мякоть	
КЛАССИЧЕСКИЕ				
Рибай	8	6	7	2900
Нью-Йорк	7	7	6	2000
Шатобриан	5	4	9	3400
Филе-Миньон	3	3	8	3400

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ

Мачете	7	7	6	1800
--------	---	---	---	------

АВТОРСКИЕ сухое созревание

Рибай	8	8	7	3600
Нью-Йорк	7	9	6	3000
Рибай на кости	8	9	7	3300
Портерхаус	7	9	6	3400
Тибон	7	9	6	3200
Томагавк	8	9	7	3400
Пиканья	7	8	7	2300

ВАГЮ

Нью-Йорк	9	8	10	10000
Рибай	10	8	10	10000
Филе-Миньон	9	7	10	15000

Соусы

перечный, красное вино, чимичурри, чипotle	300
грибной	400
сырный, чёрный перец	450

Мы готовим говядину премиального уровня на углях в печи Josper.

СУПЫ

Луковый суп 1300
из трёх видов лука: порей, шалот и белый

Куриный с овощами и клёцками 950

ОВОЩИ

Шпинат с сырами грана падано и горгонзолой 1200

Белые грибы 1700
с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот

Зелёная спаржа 2500

Зелёный горошек с мятой и пармезаном 990

Цветная капуста с кунжутным соусом 1200

Картофельное пюре с костным мозгом 790

Фермерский батат с соусом чимичурри 790

Картофель фри 790

рекомендуем дополнить трюфельным маслом и пармезаном 100

Картофель с пряными травами и кейлом 790

Готовим в хоспере

Баклажан 1400
запечённый в золе с соусом «красное вино»

Брокколи с маринованным васаби 1700

Овощной микс 1700
зелёная спаржа, мини-кукуруза, перец рамиро, цукини и помидоры черри

Wow-порей 1900
целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри

ГОРЯЧЕЕ

Говяжьи хвосты в винном соусе	2500
Бургер «Густофф» с фуа-гра	2900
Стейк «Россини» с фуа-гра цена за 100 г	3800
Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	3800
Печень по-венециански с белым луком в белом вине и шалфеем	2100
Фермерский цыплёнок кукурузного откорма	2800
Филе лосося	2800
Каре ягнёнка цена за 100 г из Уругвая	2900

ОЛЕНИНА

В мясе оленины минимальное количество жира.
Откорм: естественный, олений мох – ягель.
Происхождение: Республика Коми.

Дымный тартар с копчёным маслом	1700
Стейк из оленины цена за 100 г	2400

ДЕСЕРТЫ

Обожжённый ананас	1300
с ромовой карамелью и ванильным мороженым	
Финиковый пирог с орехами пекан	1100
Сабайон с малиной	1600
Копчёный виноград с белым шоколадом	1100
Яблочный тарт с ванильным мороженым	1100
Шоколадный фондант	1100
Конфеты «Жажда Крови»	1300
кленовая карамель с пралине и хрустящим пеканом	
Мороженое или сорбет	400

ЭКСКЛЮЗИВ

Сердце	3700
феноменально реалистичный десерт	

Цены указаны в рублях.

Данный материал является ознакомительным, основное меню ресторана «Жажда Крови» расположено на доске потребителя и предъявляется по требованию.